

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan atau cemilan identik digunakan sebagai makanan penunda rasa lapar. Untuk mengonsumsi makanan ringan sebaiknya tidak hanya untuk menghapus rasa lapar namun juga bermanfaat untuk mengisi kebutuhan nutrisi didalam tubuh. Makanan yang baik dan sehat sekarang ini sudah menjadi trend di masyarakat. Istilah pangan yang sehat disebut sebagai pangan fungsional. Pangan fungsional adalah pangan olahan yang mengandung satu atau lebih komponen fungsional yang berdasarkan kajian ilmiah mempunyai fungsi fisiologis tertentu, terbukti tidak membahayakan dan bermanfaat bagi kesehatan (BPOM, 2005).

Salah satu makanan ringan yang dapat digunakan sebagai penunda rasa lapar dan digemari oleh masyarakat yaitu biskuit. Menurut Kesuma (2015) Biskuit merupakan produk makanan yang dibuat dari bahan dasar terigu yang dipanggang hingga kadar air kurang dari 5%. Dumat, dkk (2016) menambahkan bahwa roti dan kue kering merupakan jenis makanan yang banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya yang enak dan khas dan praktis. Biskuit komersial umumnya kaya energi dan tinggi gula yang berasal dari karbohidrat dan lemak serta miskin serat.

Hasil olahan pangan yang kaya akan nutrisi seringkali dapat dijadikan sebagai media bahan fortifikasi karena dapat menambah nilai nutrisi pada biskuit. Selain sebagai fortifikasi, dapat juga dijadikan sebagai bahan pensubstitusi. Adanya bahan substitusi bertujuan untuk mengurangi impor gandum di Indonesia karena pada saat ini Indonesia merupakan negara pengimpor gandum terbesar di dunia. Untuk mengurangi impor gandum, dalam pembuatan biskuit dapat menambahkan tepung

tulang ikan bandeng sebagai bahan substitusi tepung terigu. Seringkali tulang ikan bandeng dibuang begitu saja atau dianggap sebagai limbah yang tidak bisa dikonsumsi karena memiliki tekstur yang keras. Menurut Malde (2010) bahwa tulang ikan perlu untuk diperlunak agar pemanfaatannya bisa efisien bagi tubuh. Pelunakan dengan pemasakan untuk membantu pengunyahan dapat berperan pada meningkatnya asupan Ca dari makanan. Menurut Lestari (2001) bahwa tepung tulang ikan mengandung nano kalsium dan kalsium fosfor yang ketersediaannya paling tinggi di antara kalsium lainnya. Limbah tulang ikan berpotensi dijadikan sebagai sumber kalsium pada tubuh manusia dan dimanfaatkan dalam pengolahan produk pangan yang mudah diterima masyarakat Indonesia. Biskuit merupakan salah satu produk pangan yang mudah diterima oleh masyarakat Indonesia.

Penambahan tepung tulang ikan bandeng dalam pembuatan biskuit dikhawatirkan akan menimbulkan aroma yang kurang sedap karena ikan bandeng mempunyai aroma yang khas atau disebut amis. Oleh karena itu untuk mengurangi aroma yang kurang sedap maka peneliti ingin dalam pembuatan adonan biskuit dengan menambahkan jahe merah bubuk. Menurut Armansyah (2018) bahwa jahe (*Zingiber officinale*) merupakan tumbuhan yang rimpangnya banyak digunakan sebagai rempah dalam pembuatan makanan maupun minuman. Aroma sedap pada jahe sangat disukai oleh masyarakat. Aroma pada jahe disebabkan oleh minyak atsiri, kandungan oleoresin yang terdiri dari gingerol dan shogaol menyebabkan rasa pedas sedangkan senyawa turunan terpenoid pada jahe seperti seskuiterpen zingiberene juga memberikan kontribusi sensori rasa hangat. Untuk ditambahkan ke dalam adonan maka jahe dapat diolah menjadi bubuk. Proses pembuatan biskuit dengan

memanfaatkan tepung tulang ikan bandeng dan penambahan jahe merah diharapkan dapat meningkatkan kadar kalsium dan antioksidan pada biskuit. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk mengangkat tema skripsi yang berjudul “Kajian Penambahan Proporsi Tepung Tulang Ikan Bandeng dan Jahe Merah terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini, adalah:

1. Mengetahui interaksi antara perbedaan proporsi tepung tulang ikan bandeng dan jahe merah terhadap kualitas fisikokimia dan organoleptik biskuit;
2. Mengetahui pengaruh penambahan tepung tulang ikan bandeng dan jahe merah terhadap kualitas fisikokimia dan organoleptik biskuit;
3. Mengetahui formulasi yang tepat dari tepung tulang ikan dan jahe merah untuk mendapatkan biskuit dengan kualitas fisikokimia organoleptik yang optimal.

1.3 Hipotesis

Adapun hipotesis yang diperoleh, adalah:

1. Terdapat interaksi antara perbedaan proporsi tepung tulang ikan bandeng dan jahe merah terhadap kualitas fisikokimia dan organoleptik biskuit;
2. Terdapat pengaruh penambahan tepung tulang ikan bandeng dan jahe merah terhadap kualitas fisikokimia dan organoleptik biskuit;
3. Terdapat formulasi yang tepat dari tepung tulang ikan dan jahe merah untuk mendapatkan biskuit dengan kualitas fisikokimia organoleptik yang optimal.